Chuleta con salpicado de cereales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Buey

Bifes: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mojo reservado:

Cereales

Centeno: 2 cdas.
Trigo: 2 cdas.
Avena: 2 cdas.
Arroz: 2 cdas.

Mojo

Fenogreco semilla del alholva: 3 g
Pan frito: 50 g
Sal: A gusto
Agua: 1/4 Taza
Ajos fritos: 3 Dientes
Almendra frita: 50 grs.
Puré de avellana: 30 g

Salsa de jamón

Manteca: 20 g
Sal: A gusto
Agua: 2 L
Papas: 200 g
Jamón rancio: 50 g
Regaliz en polvo: 1/2 cdita.
Echalottes picados: 2 cda.
Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Polvo de perejil: A gusto
Cartamo pistilos: A gusto

Preparación de la Receta

Mojo

- Coloque en la licuadora el pan frito, los dientes de *ajo*, las almendras fritas, el puré de avellanas, el *fenogreco*, el agua y condimente con sal
- Licue y reserve.

Salsa de jamón

- Corte las papas en trozos.
- Coloque en una olla todos los ingredientes y lleve a fuego medio.
- Condimente con *regaliz* y sal
- Cocine aproximadamente durante 45 minutos.
- Retire el *jamón* y licue el resto.
- Coloque nuevamente en la olla junto con el *jamón* y lleve a fuego mínimo.

Cereales

- Hierva cada cereal por separado durante 2 horas.
- Retire y póngalos a secar en el horno a una temperatura mínima
- Una vez secos fríalos en abundante aceite bien caliente, retire y escurra en papel absorbente.

Buey

- Unte los bifes con el mojo reservado de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva selle los bifes.

Presentación

- Coloque en un plato un puñadito de cada uno de los cereales dándole forma cuadrada.
- Espolvoree los cereales con pistilos de cartamo, polvo de *perejil* y unas gotas de aceite de oliva.
- Coloque el *bife* en el plato junto con los cereales, pinte nuevamente con el mojo y la salsa de *jamón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleta-con-salpicado-de-cereales